



BARONE
RICASOLI

BROLIO CHIANTI CLASSICO DOCG

Brolio riesce a coniugare la grande bevibilità così tipica del Chianti Classico nella versione giovane ad una struttura piena e complessa, che lo rende vino importante nella sua categoria.

ZONA DI PRODUZIONE
Gaiole in Chianti

Le vigne dell'azienda, che dai 280 raggiungono i 480 metri s.l.m., producono le uve destinate al Brolio annata: si tratta di terreni anche molto diversi tra loro ma tutti accomunati dalla ricchezza di scheletro.



2001 ANDAMENTO STAGIONALE

Inverno mite quanto piovoso, primavera con temperature oltre le medie stagionali, estate con una situazione stabilizzata di alta pressione, agosto in particolare decisamente caldo e siccitoso: è questo il quadro che ha accompagnato lo sviluppo vegetativo delle vigne a Brolio, consentendo una perfetta maturazione delle uve e garantendo l'equilibrio delle varie componenti. Determinante è stato poi un settembre ideale che ha visto l'inizio della vendemmia per il Merlot dal 12 settembre, per il Sangiovese e il Cabernet Sauvignon dal 23. Il 12 ottobre sono state raccolti gli ultimi grappoli.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Profumi di frutti neri di bosco ben mature, con un lieve sentore di spezie. Medio corpo, con tannini setosi, fruttati ed un finale di grande pulizia.

UVAGGIO:
Sangiovese

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:
32°

C Durata della macerazione: 16 giorni

MATURAZIONE:
12 mesi in botti di rovere e in barriques
Affinamento: 3 mesi

IMBOTTIGLIAMENTO:
Da gennaio 2003